



**CALENDARIZAÇÃO DAS AVALIAÇÕES FINAIS  
ÉPOCA RECURSO**

**Escola Superior de Tecnologia e Gestão  
Curso: Gastronomia e Artes Culinárias**

**Ano letivo 2024/2025**

**1º semestre**

Data	1º Ano	Hora /sala	2º Ano (se necessário)	Hora /sala	3º Ano (se necessário)	Hora /sala	4º Ano (se necessário)	Hora /sala
03/fev	Produções e matérias primas [Luís F. Gandra, Manuela Vaz Velho, Susana Moura]	14h00 S.1.4	Storytelling Digital da Gastronomia [Alexandra Correia, Graciela Macedo]	16h00 S.1.3				
04/fev								
05/fev	Operação e Serviço de Cozinha [Marina Santos, Carlos Fernandes]	14h00 EHTVC	Destinos Criativos de Gastronomia [Susana Rachão]	14h00 S.1.5				
06/fev								
07/fev	Francês Técnico [Helena Lages]	14h00 S.1.5	Higiene e Segurança Alimentar [Diana B. de Barros]	11h00 S.1.5				
08/fev								

10/fev	Inglês Técnico [Maria Brito]	14h00 S.1.5	Propriedades Físicas dos Alimentos [Filipa Pimentel]	11h00 S.1.5				
11/fev								
12/fev	História e Antropologia da Alimentação [Olga Matos]	14h00 S.2.4						
13/fev			Cozinha Portuguesa I [Carlos Fernandes]	11h00 EHTVC				
14/fev	Princípios de Turismo [Susana Rachão]	11h00 S.1.5						